

RINGKASAN

Pisang merupakan komoditas hortikultura yang rentan terhadap kerusakan. Produk hortikultura memiliki karakteristik yang khas dimana aktifitas metabolisme masih tetap berlangsung walaupun sudah dipanen. Salah satu proses metabolisme tersebut adalah respirasi, yaitu proses penguraian senyawa-senyawa organik kompleks menjadi senyawa terlarut yang lebih sederhana.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) mengetahui suhu yang paling efektif terhadap kualitas buah pisang, 2) mengetahui jenis pengemas yang paling efektif terhadap kualitas buah pisang, 3) mengetahui pengaruh suhu dan jenis pengemasan terhadap kualitas buah pisang. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2018 sampai Desember 2018.

Metode dari penelitian ini menggunakan rancangan percobaan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL). Perlakuan ini terdiri atas 2 faktor yaitu suhu penyimpanan (S) yang terdiri atas 3 taraf dan jenis pengemas (P) yang terdiri atas 3 macam ditambah kontrol (tanpa pengemas), sehingga diperoleh 9 kombinasi perlakuan, dengan jumlah pisang yang dibutuhkan yaitu 270 buah. kondisi suhu ruangan yang digunakan yaitu berkisar antara 25°C - 27°C, suhu AC yaitu 18⁰C dan suhu kulkas 9⁰C. Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu Susut Bobot Buah, Total Padatan Terlarut (TPT), Kadar Vitamin C dan Uji Organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, kesukaan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu kulkas (9°C) merupakan suhu yang paling efektif terhadap kualitas buah pisang mas (*Musa acuminata colla AA Grup*), perlakuan jenis pengemas plastik polietilen (PE) merupakan jenis pengemas yang paling efektif terhadap kualitas buah pisang mas (*Musa acuminata colla AA Grup*). dan kombinasi perlakuan yang paling efektif terhadap kualitas buah pisang mas (*Musa acuminata colla AA Grup*) adalah kombinasi antara suhu (9°C) dan jenis pengemas plastik polietilen (PE).

SUMMARY

Banana are horticultural commodities that are vulnerable to damage. Horticulture products have distinctive characteristics where metabolic activity is still ongoing even though it has been harvested. One of these metabolic processes is respiration, which is the process of decomposing complex organic compounds into simpler dissolved compounds.

The purpose of this study is 1) to know the most effective temperature on the quality of banana, 2) to know the type of packaging that is most effective on the quality of banana, 3) to know the effect of temperature and type of packaging on the quality of banana. This research was conducted at the Agricultural Technology Laboratory, Faculty of Agriculture, Jenderal Sudirman University, Purwokerto. The research was conducted from November 2018 to December 2018.

The method of this study used a trial design of Complete Group Randomized Design (RAKL). This treatment consisted of 2 factors, namely storage temperature (S) consisting of 3 levels and type of packaging (P) consisting of 3 types plus control (without packaging), so that 9 combinations of treatments were obtained, with the number of bananas needed was 270 pieces. room temperature conditions used are ranging from 25°C - 27°C, AC temperature is 18°C and the temperature of the refrigerator is 9°C. The variables observed in this study were Fruit Weight Loss, Dissolved Solids Total (TPT), Vitamin C Level and Organoleptic Test (color, taste, aroma, texture, preference).

*The results showed that the temperature of the refrigerator (9°C) was the most effective temperature for the quality of mas banana fruit (*Musa acuminata* colla AA Group), the type of polyethylene packaging (PE) treatment was the most effective type of mas banana (*Musa acuminata* colla AA Group). and the most effective combination of treatments for the quality of mas banana (*Musa acuminata* colla AA Group) is a combination of temperature (9°C) and the type of polyethylene plastic packaging (PE).*